

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Аургазинский многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ Аургазинский
многопрофильный колледж

 М. Ш. Худайбердин



« 24 » 05 2017г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

общеобразовательного цикла

программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

УД 16 Рисунок и лепка

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета

от « 24 » 05 2017г.

Протокол № 11

 

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

 Р.Р. Кагарманов

« 24 » 05 2017г

с. Толбазы, 2017 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Аургазинский многопрофильный колледж.

Автор программы: - Хазиев Раиль Раисович, преподаватель первой квалификационной категории, _____

ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж.

**Рабочая программа рассмотрена на заседании
Цикловой методической комиссии
Протокол № ____ от _____ 2017 г.**

СОГЛАСОВАНО

РЕЦЕНЗЕНТ:

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РАБОТОДАТЕЛЯ _____

« ____ » _____ 2017 Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
1.1 Область применения программы	
1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	
1.3 Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1 Объём дисциплины в виды учебных занятий	
2.2 Тематический план и содержание дисциплины	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1 Образовательные технологии	
3.2 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению	
3.3 Информационное обеспечение обучения.	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка для кондитеров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж в соответствии с ФГОС по профессиям СПО **43.01.09 Повар, кондитер** входящую в укрупненную группу профессий **Технология производственных продуктов и потребительских товаров.**

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 43.01.09 **Повар** при наличии основного (общего) образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к дополнительным по выбору обучающихся и имеет междисциплинарные связи с профессиональными модулями

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины:

Развитие творческие способности у обучающихся

Изучение основ рисунка и лепки

Задачи изучения дисциплины:

Овладеть навыками изобразительного искусства

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

— выполнять упражнения по рисованию;

— рисовать различного вида орнамент;

- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	2
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	Не предусмотрено
в том числе:	
Рисунок, лепка, макет, письменное сообщение	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала		
	1 Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.		
	Лабораторная работа Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	Практические занятия 1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). 2. Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся —Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. —Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.	5	
	Примерная тематика домашней работы Техника рисунка и ее многообразие.		
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	2	
	1 Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.		2
	2 Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.		2
	3 Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов Композиция пирожных и тортов различной формы .		

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. 2. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. 3. Рисование фруктов и овощей. 4. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.</p>		
	<p>Примерная тематика домашней работы</p> <p>Рисунок с натуры.</p>		
<p>Тема 3. Композиция тортов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Законы композиции, Выразительные средства композиции. Композиция тортов Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие</p> <p>Выполнение рисунка тортов различной конфигурации, используя выразительные средства композиции.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов». Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).</p>	2	
	<p>Примерная тематика домашней работы</p> <p>Композиция тортов.</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p>	4	
<p>Тема 4. Лепка</p>	<p>1 Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов.</p>		2
	<p>2 Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве.</p>		2
	<p>3 Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.</p>		2
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Выполнение лепки орнамента (по заданию) 2. Разработка эскизов макетов тортов. 3. Изготовление макетов тортов по эскизам.</p>	4	2

	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	— Лепка элементов торта. — Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».		
Примерная тематика домашней работы			
Лепка.			
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2		
	Всего	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий
1	ТО	Интернет ресурсы,
1	ПЗ	видеоплакаты, Интернет-ресурсы, экскурсии
1	ЛЗ	Макеты тортов

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Рисование и лепки».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисования и лепки»;
- комплект материалов рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;
- образцы орнаментов;
- макеты пирожных и тортов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиопроектор.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2016.

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия,2016.

Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2014.

Дополнительные источники:

Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2016.

Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2016.

Интернет-ресурсы:

Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеворечка.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic,доступная.

Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеворечка.ru>Мастер-класс, доступная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
1	2
Уметь:	
<p>выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент;</p> <p>рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;</p> <p>рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
Знать:	
<p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов;</p> <p>техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p>	<p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>устный опрос лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>тестирование, лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа.</p>

Результаты обучения (основные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Выполнение рисунка кондитерского изделия, составление цветовой гаммы, композиции рисунка, выполнение макета кондитерского изделия, овощей фруктов. Пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий Основы изобразительной грамоты технику рисунка и последовательно сть нанесения его на кондитерское изделие основы разработки композиции украшения изделий закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий основные свойства цвета основы композиции тортов и пирожных	

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрации интереса к будущей профессии	Собеседование
ОК 2 Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	Выбор проведение методов и способов решения профессиональных задач	Оценки за практические занятия Наблюдение за деятельностью обучающихся в просе освоения образовательной программы
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результатами своей работы	Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Оценки за практические занятия Наблюдение за деятельностью обучающихся в просе освоения образовательной программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Оценки за практические занятия Наблюдение за деятельностью обучающихся в просе освоения образовательной программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Оценки за практические занятия Наблюдение за деятельностью обучающихся в просе освоения образовательной программы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Оценки за практические занятия Наблюдение за деятельностью обучающихся в просе освоения образовательной программы
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний		

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно